



Menú Alegria

ENTRANTES

(A compartir 1 plato por cada 4 personas)

Magnum de paté de ave al P.X. con mermelada de navelina y sus tostas
Variado ibérico (jamón, caña, salchichón y queso curado de Zuheros)
Surtido de croquetas de jamón ibérico y carrilleras de ternera

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Codillo de cerdo a baja temperatura a las finas hierbas con patatas gajo
Corvina con verduras al wok, kimchi y mejillón gallego
Poularda rellena de jamón y queso a la pimienta con pastel de patatas
Solomillo de cerdo brasa con salsa a elegir, patatas y pimientos del padrón

SURTIDO DE POSTRES BALMA

(1 por cada 4 pax)

Cadenera, coulant, tarta de queso y tiramisú con helados

Invitación de la casa: Chupitos y dulces navideños

BODEGA

(Incluida durante el transcurso de la comida)

Estrella Galicia de bodega, refrescos, Rioja D.O., Verdejo D.O. y agua.

*Con suplemento de 6€ al menú puedes cambiar el segundo por lomo alto de novillo argentino a la brasa con patatas y pimientos del padrón.

PRECIO: 40€ Reservas: 957 247 159
info@balmarestaurante.com



BALMA

Restaurante / Brasas

www.balmarestaurante.com





Menú Ilusión

ENTRANTES

(A compartir)

Variado ibérico (jamón, caña, salchichón y queso curado de Zuheros)
Langostinos cocidos
Raviolis rellenos de ternera, salvia y ricota en salsa gorgonzola con parmesano

ENTRANTE INDIVIDUAL

Bao de mogote de bellota con cebollita encurtida
y mahonesa de ajo y cebolla caramelizada

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Presa o pluma a la brasa con patatas y pimientos del padrón
Jarrete de cordero asado al ras al hanout con orejones
Crepes de cocotxas al pilpil con cogollo a la brasa
Lomo limpio de rodaballo sobre mimoso de patatas y gambón en panko

SURTIDO DE POSTRES BALMA

(1 por cada 4 pax)

Cadenera, coulant, tarta de queso y tiramisú con helados
Invitación de la casa: Chupitos y dulces navideños

BODEGA

(Incluida durante el transcurso de la comida)

Estrella Galicia de bodega, refrescos, Rioja D.O., Verdejo D.O. y agua.

*Con suplemento de 6€ al menú puedes cambiar el segundo por lomo
alto de novillo argentino a la brasa con patatas y pimientos del padrón.

PRECIO: 45€ Reservas: 957 247 159
info@balmarestaurante.com



BALMA

Restaurante / Brasas

www.balmarestaurante.com





Balma En Casa

ENTRANTES

- Magnum de paté de la casa al P.X. con mermelada de navelinas y sus tostas 11€
- Variado ibérico (jamón, caña de lomo, salchichón y queso curado) 17€
- Langostinos cocidos s/m

SEGUNDO PLATO

- Jarrete de cordero asado 12€
- Codillo asado a baja temperatura a las finas hierbas 15€
- Creps de kokotxas de bacalao al pilpil con cremoso de patatas 15€
- Poularda rellena de jamón y queso a la pimienta 13€
- Pierna o paletilla de cochinillo asada a baja temperatura en su jugo s/m
- Pierna de cordero lechal de los pedroches al ras al hanout s/m

**LA CARNE COCINADA A BAJA TEMPERATURA QUEDA TIERNA Y JUGOSA.
EN CASA LE DARÁS EL ÚLTIMO GOLPE DE TUESTE, 20 MINUTOS A 190
GRADOS INCORPORÁNDOLE AL FINAL EL JUGO DE LA BOLSA AL VACÍO.**

GUARNICIONES

(A elegir una con cada plato)

- Pastel de patatas gratinado
- Verduritas en tempura
- Verduritas frescas salteadas
- Patatas al tomillo

**ADEMÁS DE ESTOS PLATOS ESPECIALES TAMBIÉN PUEDE AÑADIR
PLATOS DE LA CARTA Y DE LAS SUGERENCIAS ACTUALES.**

Pedidos: 957 247 159 / info@balmarestaurante.com



BALMA

Restaurante / Brasas

www.balmarestaurante.com